



Viandes et produits carnés :

Des solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches qualités



Votre besoin en contrôle qualité :

Vous devez assurer la **qualité de vos matières premières**, **garantir la sécurité** et l'intégrité de vos produits pour **protéger les consommateurs et vos marques** et **optimiser l'ensemble de vos process** : de la production au stockage, de la fabrication à la commercialisation. Le réseau des laboratoires Eurofins spécialisés dans les analyses alimentaires vous accompagne dans ce défi quotidien, de la **maîtrise de la qualité et de l'intégrité** de vos matières premières et produits finis.

- différentes méthodes ISO, rapides, PCR et ELISA
- détection et identification des **microorganismes pathogènes**
- évaluation de l'efficacité des opérations de nettoyage-désinfection **des surfaces**
- détermination de la conformité des **eaux de réseau et de process**
- analyses officielles de détection et de confirmation des souches d'**Escherichia Coli STEC** pathogènes
- détection et quantification de l'**hépatite E** sur les charcuteries à base de porc
- Typage de **Listeria monocytogenes**
- Séquençage complet de **génom**e bactérien

Nos Analyses dédiées pour cette catégorie produits :

Sécurité microbiologique :

Les experts de nos laboratoires vous accompagnent dans le contrôle de la sécurité sanitaire des produits carnés en lien avec la réglementation, les recommandations professionnelles ou des cahiers des charges spécifiques. Avec notre réseau de laboratoires de microbiologie alimentaire en France, nous proposons : un large panel d'analyses accréditées adapté à la réglementation

Risque contaminants chimiques :

Notre équipe d'experts vous propose une gamme très complète d'analyses de contaminants et de substances indésirables :

- **Métaux lourds**, contrôle de la teneur en **dioxines et PCB**.
- **PFAS** : analyse des 5 paramètres réglementaires, recherche de 32 molécules PFAS
- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)** : dosage des 4 HAP réglementaires dans les produits carnés fumés et séchés
- **Huiles minérales** : MOSH/MOAH, quantification et détermination de l'origine
- **Résidus de médicaments vétérinaires** : screenings pour la détection simultanée des résidus

- **Hormones** : détermination des Gestagènes, Androgènes ou OEstrogènes et Corticostéroïdes.
- **Résidus phytosanitaires** : screening optimal avec les résidus de pesticides majeurs

Analyses nutritionnelles et compositionnelles :

Nous proposons des **analyses compositionnelles des aliments** pour déterminer les glucides, les matières grasses, les protéines et acides aminés, les minéraux, les fibres totales, les vitamines, les additifs, l'humidité et cendres. Nous proposons aussi les contrôles histologique et la vérification Label rouge ainsi que la vérification de la conformité du produit aux critères de la CTSCVV (Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes) et aux codes des usages de la volaille.

Outre ces analyses, nous vous proposons la détermination de la qualité nutritionnelle de vos produits en vous conformant à la réglementation. Nous pouvons également aider à la **création d'étiquetage** avec la traduction conforme à la réglementation et la validation de la conformité.

Contrôle de la race déclarée :

Eurofins contrôle l'authenticité des espèces déclarées. Nous proposons des **analyses par PCR** pour **déterminer les espèces présentes dans vos matières premières ou vos produits transformés**. Nous proposons également nos technologies par **Séquençage Nouvelle Génération (NGS)**.

Risque allergènes :

Le Règlement (CE) **N°1169/2011** définit une liste de 14 allergènes à déclaration obligatoire, même présents en faible quantité.

Nos experts vous aident dans la maîtrise du risque allergène avec un portefeuille d'**analyses PCR et ELISA sur matières premières, produits transformés, eau et environnement**.

Contrôle OGM pour l'alimentation :

Les règlements (CE) N°1829/2003 et (CE) N°619/2011 imposent l'étiquetage des OGM autorisés pour tous les produits alimentaires susceptibles d'en contenir.

Seules ces plantes GM sont autorisées : maïs, colza, soja, coton et betterave dont la liste est définie par l'Union Européenne. Nous proposons la **détection et la quantification d'OGM**.

Nos Engagements :

Services :

- Délais courts et en constante amélioration
- Capacité importante d'adaptabilité
- Solutions logistiques adaptées
- Tarifs compétitifs
- Laboratoires de proximité à taille humaine
- Gestion de vos commandes et consultation de vos résultats en ligne sur EOL

Qualité :

- Large périmètre d'accréditation
- Suivi et application des normes
- Des audits internes inopinés

Innovation continue :

- Projets R&D généraux et à façon
- Partenaire de multiples projets internationaux de recherche collaborative
- Accompagnement en gestion de crise

**N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Eurofins habituel
ou : commercialregionalfood@eurofinsfr.com**